

Le relais des moines Les Arcs-sur-Argens. Menu étoilé pour jeunes gourmets



Le chef 1 étoile Michelin Sébastien Sanjou a imaginé pour eux un menu spécial pour les initier dès le plus jeune âge au goût des bonnes choses.

En ouverture : Géraldine et Sébastien Sanjou

DÉCOUVERTE. On le sait, l'alimentation joue un rôle essentiel dans la croissance des enfants. C'est à cette période que leurs goûts se définissent. Les parents mettent alors tout en œuvre pour leur offrir une alimentation saine et variée... mais la tâche se complique au restaurant. Plats trop sophistiqués ou régressifs, il est parfois compliqué de trouver le juste équilibre.

Avide de partager sa vision de la cuisine et attaché à démontrer que bien manger et plaisir ne sont pas indissociables, le chef Sébastien Sanjou a confectionné un menu découverte pour les jeunes gourmets. En plus d'offrir une expérience gastronomique aux parents, le chef varois initie les plus petits à consommer des produits frais et locaux, à respecter la saisonnalité et les ressources qu'offrent la terre et la mer. L'immersion démarre avant le début du service avec une visite privée des cuisines, à la suite de laquelle chacun repart avec une petite surprise.

Le menu découverte pour les jeunes gourmets (jusqu'à 12 ans), qui varie au fil des saisons, est composé d'un œuf mi-coque mi-brouillé, d'un retour de pêche, d'un agneau de lait des Pyrénées ou d'un filet de bœuf

www.email-gourmand.com

Pays : France

Dynamisme : 0



[Visualiser l'article](#)

français et d'un dessert au choix à la carte ou des fruits de saison ou d'une crème glacée ou de sorbets. Plat et dessert : 15€. Menu : 30€



• ***Le relais des moines***

Route de Sainte Roseline 83460 Les Arcs-sur-Argens

Tél. (0)4 94 47 40 93

<http://www.lerelaisdesmoines.com>

contact@lerelaisdesmoines.com

(photos X)